

POULET BASQUAISE

Boucherie Charcuterie Seuve
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat
Tél : 05 56 08 74 07



INGRÉDIENTS

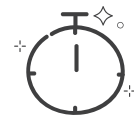
- 1 poulet préparé par votre boucher
- 800 g de tomates
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc
- 2 cuil à café de piment d'Espelette
- Sel, poivre noir



4 personnes



20 minutes



40 minutes

PRÉPARATION

- Coupez le poulet en 8 morceaux.
- Pelez les tomates et coupez-les en quatre.
- Ouvrez les poivrons en deux, dans leur longueur, retirez-en les graines et la partie blanche, puis taillez-les en lanières.
- Pelez les oignons et les gousses d'ail ; hachez-les menu.
- Faites dorer les morceaux de poulet dans 3 cuil. à soupe d'huile.
- Ajoutez les oignons et l'ail, puis laissez-les fondre quelques minutes.
- Incorporez les tomates et les poivrons, puis mouillez avec le verre de vin blanc.
- Salez et poivrez.

FINITION

- Faites cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 30 min.
- Relevez ensuite avec le piment d'Espelette.
- Enfin, terminez la cuisson du poulet basquaise à découvert pendant 20 min.

L'astuce du boucher

Un verre de Jurançon (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé) permet de donner un peu de goût au plat.

Et pour une note d'originalité, ajoutez quelques lamelles de jambon sec